GASTROBACK®

Bedienungsanleitung

Design Fleischwolf Electronic Pro

Art.-Nr. 41406 Design Fleischwolf Electronic Pro

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!
Nur für den Hausgebrauch!

Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und beachten Sie bitte alle Warnhinweise, die in der Bedienungsanleitung aufgeführt sind.

Wichtige Hinweise

- ***Niemals bei eingestecktem Netzstecker Kreuzmesser, Schnecke oder Lochscheiben einsetzen oder entfernen, da durch ungewolltes drücken der Ein- und Aus-Taste sich die Antriebswelle in Bewegung setzt und es dadurch zu schweren Verletzungen führen kann.***

- *Reinigen Sie die Bauteile des Fleischwolfs vor der ersten Inbetriebnahme und nach jeder Verwendung mit warmer Spülmittellösung.*

- ***HINWEIS:** Die Sensor-Tasten des Bedienmenüs lassen sich nur bedienen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist und das Gerät am Power-Schalter eingeschaltet ist.*

- ***ACHTUNG: Schalten Sie das Gerät aus dem laufenden Betrieb immer erst aus (drücken der Ein- und Aus-Taste) bevor Sie das Gerät am Power-Schalter ausschalten. Das Gerät startet sonst beim einschalten über den Power-Schalter nach einer kurzen Aufwärmphase von allein.***

- ***ACHTUNG: Niemals das Gerät oder Teile des Geräts in der Spülmaschine reinigen oder mit scharfen Reinigern, harten Scheuerhilfen oder harten, scharfkantigen Gegenständen reinigen. Scheuermittel und Scheuerhilfen zerkratzen die Oberflächen; scharfe Reiniger und Spülmaschinenreiniger führen zu Korrosion und Verfärbungen.***

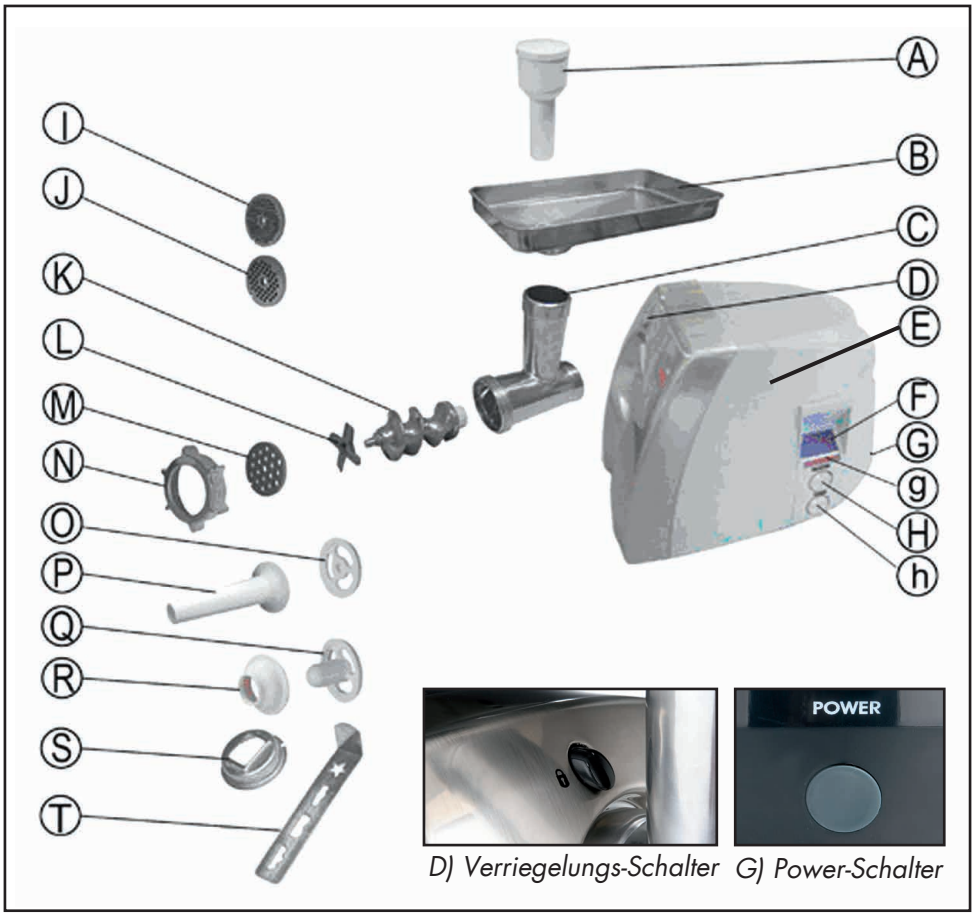
- *Um Verletzungen und Schäden am Gerät zu vermeiden: Drücken Sie immer zuerst auf die Ein- und Aus-Taste und dann auf den Power-Schalter, um das Gerät auszuschalten. Warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Bauteile abnehmen oder das Gerät reinigen oder bewegen.*

- *Arbeiten Sie langsam und gleichmäßig. Versuchen Sie nicht, die Arbeit durch starkes Drücken zu beschleunigen. Dadurch kann sich die Schnecke festfressen und steckenbleiben. Der Stopfer dient lediglich dazu, die Nahrungsmittel im Füllschacht nachzuschieben.*

- *Der Fleischwolf kann keine harten, festen oder faserigen Nahrungsmittel (Knochen, Nüsse, Ingwerwurzel) verarbeiten. Wenn Sie harte Gemüsesorten (Beispiel: Zwiebeln, Karotten) zugeben wollen, dann garen Sie diese Zutaten entsprechend vor.*

- ***Niemals** bei eingestecktem Netzstecker mit bloßen Händen in den Füllschacht greifen oder Fremdkörper (Haare, Tücher, Kochbesteck) in den Füllschacht gelangen lassen. Schieben Sie die Nahrungsmittel immer nur mit dem Stopfer nach unten. Halten Sie bei eingeschaltetem Motor niemals Ihr Gesicht über den Füllschacht.*

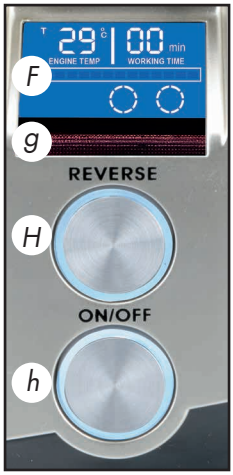
- ***Niemals** Kreuzmesser und Lochscheibe zusammen mit den Vorsätzen verwenden.*



D) Verriegelungs-Schalter *G) Power-Schalter*

Bezeichnung der Teile

A) Stopfer
B) Einfüllschale
C) Schneckengehäuse
D) Verriegelungs-Schalter
E) Motorgehäuse
F) LCD Bedienmenü
G) Power-Schalter
g) Warnlicht
H) Reverse - Rücklauf-Taste
h) Ein- und Aus-Taste
I) Lochscheibe fein 3 mm
J) Lochscheibe mittel 4,8 mm
K) Schnecke
L) Kreuzmesser
M) Lochscheibe grob 8 mm
N) Verschlussring
0) Adapterscheibe
P) Wurstfüll-Vorsatz
Q) Kebbe-Vorsatz A
R) Kebbe-Vorsatz B
S) Spritzgebäck-Vorsatz
T) Spritzgebäck-Schablone



Bedienmenü

HINWEIS: *Der Wurstfüll-Vorsatz, die Adapterscheibe und die Kebbe-Vorsätze befinden sich zur Aufbewahrung im Stopfer.*

Design Fleischwolf Electronic Pro

Lesen Sie diese Anleitung vor der Verwendung des Geräts sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitung zur weiteren Verwendung gut auf.

Der elektrische Design Fleischwolf Electronic Pro von Gastroback dient zum Zerkleinern von Fleisch (roh oder gegart) und weichem Gemüse. Sie bereiten die Zutaten entsprechend vor und füllen sie dann durch den Füllschacht ein. Die Schnecke drückt die Zutaten gegen das rotierende Kreuzmesser. Messer und Schnecke werden von einem leistungsstarken 500-W-Elektromotor angetrieben. Durch die vorgelegte Lochscheibe tritt das fertige Produkt automatisch aus. Ein Überlastschutz sorgt dafür, dass der Motor nicht überhitzen kann.

Das Gerät ist wartungsfrei, wenig störanfällig und leicht zu bedienen. Alle Geräteteile, die in direkten Kontakt mit Lebensmitteln kommen, können mit wenigen Handgriffen abgenommen, zerlegt und in warmer Spülmittellösung gereinigt werden. Werkzeuge sind dafür nicht erforderlich.

Wichtige Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch kann zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und bewegliche Bauteile führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten am Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden. ***Lassen Sie das Gerät im Betriebszustand NIEMALS unbeaufsichtigt.*** *Reparaturen und technische Wartung am Gerät oder Netzkabel dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich dazu bitte an Ihren Händler.*

Allgemeine Hinweise zur Sicherheit

- *Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien. Verwenden Sie nur Bauteile, Ersatzteile und Zubehör für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind, um eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer, Elektrizität oder bewegliche Bauteile zu vermeiden. Versuchen Sie* ***niemals****, das Gerät und/oder Teile des Geräts zu öffnen.*

- *Kinder und gebrechliche Personen müssen Sie bei der Handhabung von Elektrogeräten stets besonders beaufsichtigen. Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, für Kinder unzugänglichen Ort auf.*

- *Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, fest, eben, trocken und ausreichend groß*

sein. Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten oder nassen Bereichen. Legen Sie keine Tücher oder Servietten unter das Gerät, um eine Gefährdung durch Feuer und elektrischen Schlag zu vermeiden.

- ***Niemals** die Luftschlitze an der Unterseite des Geräts verstellen oder verschließen. Stellen Sie das Gerät **niemals** auf Haushaltstücher oder unebene Arbeitsflächen, damit die Luft frei zirkulieren kann.*

- ***Niemals** das Gerät an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche stellen. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante oder die Tresenkante herunterhängt.*

- ***Niemals** das Gerät oder Teile des Geräts in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Grill) stellen.*

- ***Niemals** Motorgehäuse, Kabel oder Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen oder Flüssigkeiten darüber gießen oder unter das Gerät laufen lassen. Wenn Flüssigkeiten (Beispiel: Fleischsaft) auf das Motorgehäuse gelaufen sind, dann drücken Sie sofort auf die Ein- und Aus-Taste und dann auf den den Power-Schalter, um das Gerät auszuschalten und ziehen Sie den Netzstecker. Reinigen und trocknen Sie danach das Motorgehäuse, wie im Abschnitt ´Pflege und Reinigung` beschrieben.*

- ***Niemals** das Gerät betreiben, wenn sich Flüssigkeiten auf dem Motorgehäuse befinden oder in das Motorgehäuse eingedrungen sind, um eine Gefährdung durch Elektrizität, Brandgefahr und eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden.*

- ***Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.** Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, das Gerät bewegen, einzelne Bauteile abnehmen oder das Gerät reinigen wollen. Fassen Sie am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker ziehen. Fassen Sie immer auf beiden Seiten unter das Motorgehäuse, um das Gerät zu bewegen oder zu transportieren.*

- *Lassen Sie den Motor des Geräts nicht unnötig laufen. Drücken Sie immer auf die Ein- uns Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten, sobald die Zutaten verarbeitet sind. Der Motor läuft nach dem Ausschalten bis zu 6 Sekunden nach. Warten Sie nach dem Ausschalten immer, bis der Motor steht und drücken Sie dann den Power-Schalter bevor Sie Bauteile abnehmen, das Gerät wieder einschalten oder andere Arbeiten am Gerät durchführen.*

- ***Niemals** das Gerät oder Teile des Geräts mit scharfen Reinigern (Desinfektionsmittel, Lösemittel), Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) oder harten, scharfkantigen Gegenständen reinigen. **Niemals** das Gerät oder Teile davon in der Spülmaschine reinigen. Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf den Bauteilen des Geräts eintrocknen.*

• ***Niemals*** *das Gerät verwenden, wenn das Gerät oder Teile davon beschädigt sind, übermäßigen Belastungen ausgesetzt waren (Beispiel: Sturz, Überhitzung oder eingedrungene Flüssigkeit) oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten. Ziehen Sie dann sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen.*

• *Wenden Sie beim Zusammenbau der Teile keine Gewalt an! Alle Bauteile müssen sich leicht und ohne großen Kraftaufwand zusammensetzen lassen. Andernfalls sind die Teile nicht richtig zusammengesetzt oder beschädigt. Nehmen Sie das Gerät erst in Betrieb, wenn es richtig und vollständig nach der Anleitung ´Das Gerät zusammensetzen` zusammengesetzt ist.*

• ***Niemals*** *Kreuzmesser und Lochscheibe zusammen mit dem Wurstfüll-Vorsatz, der Adapterscheibe, dem Spritzgebäck-Vorsatz oder den Kebbe-Vorsätzen (A und B) verwenden. Setzen Sie immer nur eines dieser Zubehörvorsätze am Gerät ein.*

• *Drücken Sie immer zuerst auf die Ein- und Aus-Taste, um das Gerät aus dem laufenden Betrieb auszuschalten und dann den Power-Schalter, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.*

• *Sollte sich das Schneckengehäuse am Motorgehäuse und/oder die Verschlussschraube am Schneckengehäuse während der Arbeit lösen oder lockern, dann drücken Sie sofort auf die Ein- und Aus-Taste und dann den Power-Schalter, um das Gerät auszuschalten, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Arbeiten Sie nach der Anleitung ´Störungen beseitigen`, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.*

• *Der Fleischwolf kann keine harten, festen oder faserigen Nahrungsmittel (Knochen, Nüsse, Ingwerwurzel) verarbeiten. Harte Gemüsesorten sollten Sie eventuell vor der Verarbeitung vorgaren. Wenn der Fleischwolf verstopft ist und/oder der Motor stecken bleibt, dann drücken Sie sofort auf die Ein- und Aus-Taste und dann den Power-Schalter, um das Gerät auszuschalten. Beseitigen Sie das Problem nach der Anleitung ´Störungen beseitigen`, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.*

• *Lassen Sie das Gerät* ***niemals*** *länger als 3 Minuten im Dauerbetrieb arbeiten. Nach spätestens 3 Minuten lassen Sie das Gerät für mindestens 60 Minuten abkühlen bevor Sie mit dem Betrieb fortfahren.*

Mögliche Gefährdungen durch bewegliche Bauteile

• ***Niemals*** *mit den Händen in den Füllschacht greifen oder Haare, Kleidungsstücke, Bürsten, Tücher oder andere Fremdkörper (Kochbesteck) in den Füllschacht des Geräts oder in die Löcher der Lochscheiben stecken oder halten, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Vergewissern Sie sich immer, dass keine Fremdkörper (Beispiel: Knochen, Stiele von Gemüse, Kochbesteck) im Füllschacht stecken, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Verwenden Sie ausschließlich*

den mitgelieferten Stopfer, um die Zutaten im Füllschacht nach unten zu schieben. Drücken Sie dabei nicht zu stark nach unten, um den Fleischwolf nicht zu verstopfen.

- *Die Messer am Kreuzmesser sind sehr scharf. Achten Sie darauf, sich nicht zu schneiden, wenn Sie mit dem Kreuzmesser hantieren.*

- *Halten Sie **niemals** Ihr Gesicht über den Füllschacht, wenn der Motor läuft. Sollten Sie beim Vorbereiten der Zutaten Reste von Knochen oder anderen harten Bestandteilen (Stiele, Kerne) übersehen haben, dann könnten Splitter herausspringen.*

Wichtige Sicherheitshinweise - Elektrizität

- *Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer passenden Wandsteckdose auf und schließen Sie das Gerät dort direkt an. Wickeln Sie das Netzkabel immer vollständig ab bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Schließen Sie das Gerät nicht mit Verlängerungskabeln oder Tischsteckdosen an. Das Gerät darf nur an die ordnungsgemäß abgesicherte Schukosteckdose einer geeigneten Stromversorgung mit Schutzleiter angeschlossen werden.*

- ***Niemals** am Kabel ziehen oder reißen oder das Kabel knicken, einklemmen, quetschen oder verknoten. Achten Sie darauf, dass niemand in Kabelschlaufen hängen bleiben kann oder das Gerät am Kabel von der Arbeitsfläche reißen kann.*

Bedienung

Vor der ersten Verwendung

Reinigen Sie die Bauteile des Fleischwolfeinsatzes vor der ersten Verwendung und nach längerer unbenutzter Lagerung mit etwas handwarmer Spülmittellösung nach der Anleitung ´Pflege und Reinigung`.

Das Gerät ist zum Schutz vor Überhitzung mit einem elektronischen Thermostat ausgestattet. Bei einer Überschreitung der zulässigen Temperatur schaltet sich das Gerät automatisch ab.
Sollte das Gerät pötzlich nicht mehr arbeiten:
1. Drücken Sie den "POWER"-Knopf, um das Gerät ausszuschalten.
2. Ziehen Sie den Netzstecker, um das Gerät von der Stromzufuhr zu trennen.
3. Lassen Sie das Gerät für 60 Minuten abkühlen.
4. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
5. Drücken Sie den "POWER"-Knopf.
6. Drücken Sie den Sicherungsschalter auf der Unterseite des Gerätes, um das Gerät einzuschalten.
7. Sollte sich der Überhitzungsschutz öfter einschalten, kontaktieren Sie bitte Ihre authorisierte Fachwerkstatt.

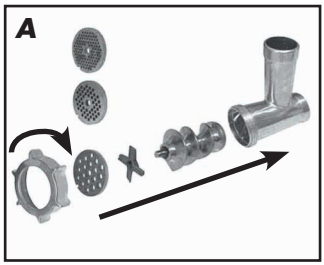
Das Gerät zusammensetzen

WARNUNG: *Die Unterlage muss ausreichend stabil, trocken, eben und sauber sein. Legen Sie keine Tücher oder Servietten unter das Gerät, um eine Gefährdung durch Feuer oder elektrischen Schlag zu vermeiden. Die Luftschlitze an der Unterseite des Geräts und das Bedienmenü müssen immer frei bleiben.*

WICHTIG: Vergewissern Sie sich immer zuerst, dass der Netzstecker aus der Steckdose gezogen ist, bevor Sie das Gerät zerlegen oder zusammensetzen.

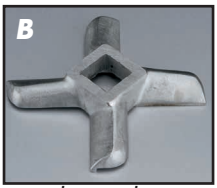
Stellen Sie das Motorgehäuse auf einem geeigneten Arbeitsplatz auf.

Montage zur Hackherstellung



1. Abbildung A: Nehmen Sie das Schneckengehäuse in die rechte Hand und setzen Sie mit der linken Hand die Schnecke in das Schneckengehäuse ein. Die Seite der Schnecke mit dem Kunststoffteil muss beim Einsetzen in das Schneckengehäuse weisen. Ist die Schnecke korrekt eingesetzt ragt das Kunststoffteil einige Millimeter aus dem hinteren Teil des Schneckengehäuses heraus.

2. Nehmen Sie jetzt das Kreuzmesser.

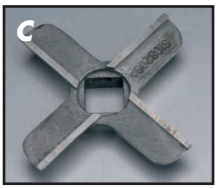


Rundung oben

Stecken Sie das Kreuzmesser mit der abgerundeten Seite (Abb. B) zur Schnecke auf die Achse der Schnecke. Die viereckige Öffnung in der Mitte des Kreuzmessers sollte über den Vierkant auf der Achse der Schnecke gleiten.

WARNUNG: *Die Klingen des Kreuzmessers sind scharf. Achten Sie darauf, sich nicht zu schneiden, wenn Sie damit hantieren.*

ACHTUNG: *Niemals Kreuzmesser und Lochscheibe zusammen mit den Vorsätzen verwenden. Die Arbeit mit den Vorsätzen wird weiter hinten in der Bedienungsanleitung beschrieben.*



Schneideseite oben

Legen Sie anschließend die gewünschte Lochscheibe vor dem Kreuzmesser ein. Drehen Sie die Lochscheibe dabei, bis die Aussparung in der Scheibe über den Führungszapfen im Schneckengehäuse gleitet.

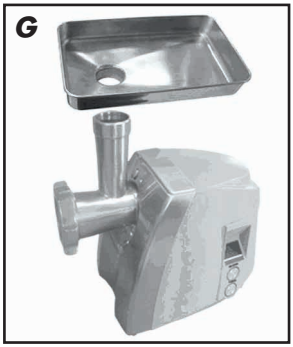
WICHTIG: *Wenn die Bauteile deutlich über den Rand des Schneckengehäuses*

herausragen, dann haben Sie vermutlich die Schnecke nicht weit genug eingesteckt. Fassen Sie die Achse der Schnecke und rütteln und drehen Sie die Schnecke etwas, bis sie sich nach innen schieben lässt. Wenden Sie keine Gewalt an! Wenn alles korrekt zusammengesetzt ist steht die Lochscheibe ca. 2 mm über die Öffnung des Schneckengehäuses und der Stift der Schnecke ragt ca. 2 mm aus der Lochscheibe heraus.

Schrauben Sie den Verschlussring vorn am Schneckengehäuse an und ziehen Sie den Verschlussring im Uhrzeigersinn mit der Hand fest.

***ACHTUNG:** Verwenden Sie keine Werkzeuge, um den Verschlussring festzuziehen und achten Sie darauf, den Verschlussring nicht zu verkanten. Andernfalls könnte das Gewinde beschädigt werden. Wenn sich der Verschlussring nur schwer aufschrauben lässt, dann fetten Sie das Gewinde mit etwas Speiseöl.*

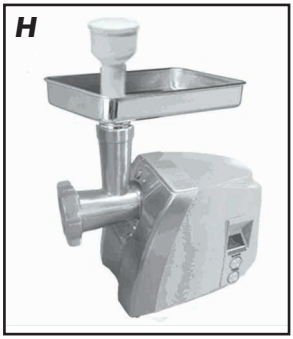
3. Nehmen Sie das Schneckengehäuse und setzen Sie es mit dem schmalen Ende wie in Abbildung D gezeigt bis zum Anschlag in die Öffnung des Motorgehäuses. Das Schneckengehäuse sollte beim Aufsetzen leicht nach rechts gekippt sein. Wenn Sie das Schneckengehäuse bis zum Anschlag aufgesteckt haben, dann versinkt der Verriegelungs-Schalter im Motorgehäuse. Drehen Sie jetzt das Schneckengehäuse gegen den Uhrzeigersinn bis der Schacht des Schneckengehäuses gerade nach oben weist und das Schneckengehäuse mit einem Klick einrastet.



***HINWEIS:** Wenn das Schneckengehäuse richtig eingerastet ist, dann kommt der Verriegelungs-Schalter wieder aus der Vertiefung hervor (siehe Abbildung F).*

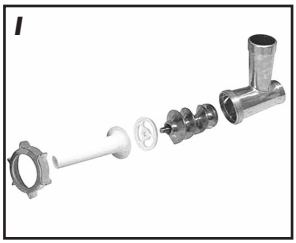
4. Setzen Sie die Einfüllschale oben auf den Füllschacht und drücken Sie sie leicht nach unten (siehe Abbildung G).

5. Setzen Sie den Stopfer in die Öffnung der Einfüllschale (Abbildung H).



Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.

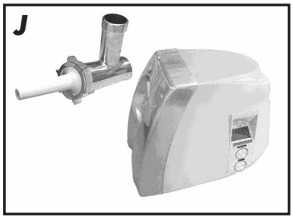
Montage zur Wurstherstellung



1. Abbildung I: Nehmen Sie das Schneckengehäuse in die rechte Hand und setzen Sie mit der linken Hand die Schnecke in das Schneckengehäuse ein. Die Seite der Schnecke mit dem Kunststoffteil muss beim Einsetzen in das Schneckengehäuse weisen. Ist die Schnecke korrekt eingesetzt, ragt das Kunststoffteil einige Millimeter aus dem hinteren Teil des Schneckengehäuses heraus.

2. Nehmen Sie jetzt die Adapterscheibe. Die schmalere Seite mit der Aussparung sollte beim Aufsetzen zur Schnecke zeigen. Drehen Sie die Adapterscheibe dabei, bis die Aussparung in der Scheibe über den Führungszapfen im Schneckengehäuse gleitet.

***WICHTIG:** Wenn die Bauteile deutlich über den Rand des Schneckengehäuses herausragen, dann haben Sie vermutlich die Schnecke nicht weit genug eingesteckt. Fassen Sie die Achse der Schnecke und rütteln und drehen Sie die Schnecke etwas, bis sie sich nach innen schieben lässt. Wenden Sie keine Gewalt an! Wenn alles korrekt zusammengesetzt ist, schließt die Adapterscheibe bündig mit dem Schneckengehäuse ab und der Stift der Schnecke ragt ca. 2 mm aus der Adapterscheibe heraus.*

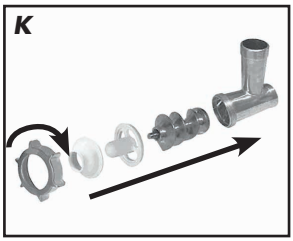


3. Setzen Sie jetzt den Wurstfüll-Vorsatz auf das Schneckengehäuse (Abb. J) und setzen Sie den Verschlussring darüber. Schrauben Sie den Verschlussring vorn am Schneckengehäuse an und ziehen Sie den Verschlussring im Uhrzeigersinn mit der Hand fest.

***ACHTUNG:** Verwenden Sie keine Werkzeuge, um den Verschlussring festzuziehen und achten Sie darauf, den Verschlussring nicht zu verkanten. Andernfalls könnte das Gewinde beschädigt werden. Wenn sich der Verschlussring nur schwer aufschrauben lässt, dann fetten Sie das Gewinde mit etwas Speiseöl.*

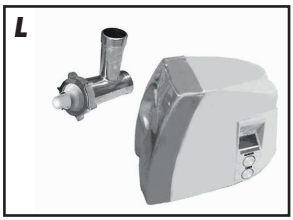
4. Die weiteren Schritte der Aufbauanleitung entnehmen Sie den Anweisungen ´Montage zur Hackherstellung` Schritt 3.

Montage zur Kebbeherstellung



1. Abbildung K: Nehmen Sie das Schneckengehäuse in die rechte Hand und setzen Sie mit der linken Hand die Schnecke in das Schneckengehäuse ein. Die Seite der Schnecke mit dem Kunststoffteil muss beim Einsetzen in das Schneckengehäuse weisen. Ist die Schnecke korrekt

eingesetzt ragt das Kunststoffteil einige Millimeter aus dem hinteren Teil des Schneckengehäuses heraus.



2. Nehmen Sie jetzt den Kebbe-Vorsatz A. Die flache Seite mit der Aussparung sollte beim Aufsetzen zur Schnecke zeigen. Drehen Sie den Kebbe-Vorsatz dabei, bis die Aussparung in der Scheibe über den Führungszapfen im Schneckengehäuse gleitet.

WICHTIG: *Wenn die Bauteile deutlich über den Rand des Schneckengehäuses herausragen, dann haben Sie vermutlich die Schnecke nicht weit genug eingesteckt. Fassen Sie die Achse der Schnecke und rütteln und drehen Sie die Schnecke etwas, bis sie sich nach innen schieben lässt. Wenden Sie keine Gewalt an! Wenn alles korrekt zusammengesetzt ist, schließt die flache Seite des Kebbe-Vorsatzes A bündig mit dem Schneckengehäuse ab.*

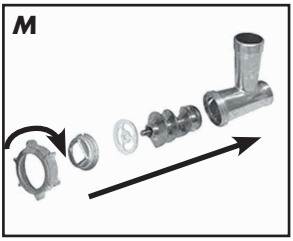
3. Setzen Sie jetzt den Kebbe-Vorsatz B auf das Schneckengehäuse (Abb. L) und setzen Sie den Verschlussring darüber. Schrauben Sie den Verschlussring vorn am Schneckengehäuse an und ziehen Sie den Verschlussring im Uhrzeigersinn mit der Hand fest.

ACHTUNG: *Verwenden Sie keine Werkzeuge, um den Verschlussring festzuziehen und achten Sie darauf, den Verschlussring nicht zu verkanten. Andernfalls könnte das Gewinde beschädigt werden. Wenn sich der Verschlussring nur schwer aufschrauben lässt, dann fetten Sie das Gewinde mit etwas Speiseöl.*

4. Die weiteren Schritte der Aufbauanleitung entnehmen Sie den Anweisungen ´Montage zur Hackherstellung` Schritt 3.

Montage zur Spritzgebäckherstellung

1. Abbildung M: Nehmen Sie das Schneckengehäuse in die rechte Hand und setzen Sie mit der linken Hand die Schnecke in das Schneckengehäuse ein. Die Seite der Schnecke mit dem Kunststoffteil muss beim Einsetzen in das Schneckengehäuse weisen. Ist die Schnecke korrekt eingesetzt ragt das Kunststoffteil einige Millimeter aus dem hinteren Teil des Schneckengehäuses heraus.

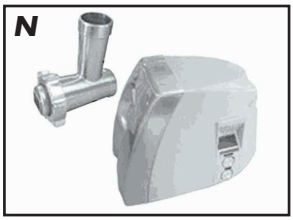


2. Nehmen Sie jetzt die Adapterscheibe. Die flache Seite mit der Aussparung sollte beim Aufsetzen zur Schnecke zeigen. Drehen Sie die Adapterscheibe dabei, bis die Aussparung in der Scheibe über den Führungszapfen im Schneckengehäuse gleitet.

WICHTIG: *Wenn die Bauteile deutlich über den Rand des Schneckengehäuses herausragen, dann haben Sie vermutlich die Schnecke nicht weit genug eingesteckt.*

Fassen Sie die Achse der Schnecke und rütteln und drehen Sie die Schnecke etwas, bis sie sich nach innen schieben lässt. Wenden Sie keine Gewalt an! Wenn alles korrekt zusammengesetzt schließt die Adapterscheibe bündig mit dem Schneckengehäuse ab.

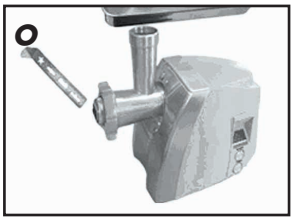
3. Setzen Sie jetzt den Spritzgebäck-Vorsatz mit der flachen Seite auf das Schneckengehäuse (Abb. N) und setzen Sie den Verschlussring darüber. Schrauben Sie den Verschlussring vorn am Schneckengehäuse an und ziehen Sie den Verschlussring im Uhrzeigersinn mit der Hand fest.



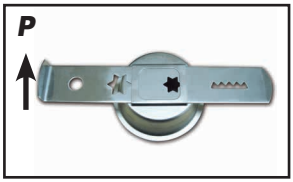
ACHTUNG: *Verwenden Sie keine Werkzeuge, um den Verschlussring festzuziehen und achten Sie darauf, den Verschlussring nicht zu verkanten. Andernfalls könnte das Gewinde beschädigt werden. Wenn sich der Verschlussring nur schwer aufschrauben lässt, dann fetten Sie das Gewinde mit etwas Speiseöl.*

4. Die weiteren Schritte der Aufbauanleitung entnehmen Sie den Anweisungen ´Montage zur Hackherstellung` Schritt 3.

5. Wenn Sie das Gerät soweit zusammengebaut haben dann schieben Sie die Spritzgebäck-Schablone (Abb. O) in den Spritzgebäck-Vorsatz. Vergewissern Sie sich, dass der Griff dabei vom Vorsatz weg zeigt (Abb. P).



Zeigt der Griff zum Aufsatz hin, dann können Sie die letzte Schablonenform (die sich direkt vor dem Griff befindet) nicht auswählen. Wählen Sie die gewünschte Schablonenform aus und schieben Sie die Spritzgebäck-Schablone in die entsprechende Position.



Der Spritzgebäck-Vorsatz ist jetzt betriebsbereit.

Mit dem Fleischwolf arbeiten

Der Design Fleischwolf Electronic Pro arbeitet für gewöhnlich sauber und zuverlässig. Sollten bei der Arbeit dennoch Probleme auftreten, dann können Sie diese in den meisten Fällen ganz einfach selbst beseitigen. Beachten Sie dazu die Hinweise unter ´Störungen beseitigen`.

WARNUNG: *Sollten während der Arbeit Flüssigkeiten unter oder über das Motorgehäuse laufen, dann drücken Sie sofort auf die Ein- und Aus-Taste und dann den Power-Schalter und ziehen Sie den Netzstecker. Reinigen und trocknen Sie danach das Motorgehäuse (siehe ´Pflege und Reinigung`).*

TIPP: *Wenn Sie Hackfleisch für spezielle Rezepte herstellen wollen, dann können*

Sie die Zutaten (Beispiel: vorgedünstete Zwiebeln, Gewürze) eventuell bereits vor der Verarbeitung zu den Fleischstücken zugeben. Dadurch werden alle Zutaten gut miteinander vermengt. Benutzen Sie zur Herstellung von Tatar die mittlere Lochscheibe und geben Sie das Fleisch zweimal durch den Fleischwolf.

WICHTIG: *Der Fleischwolf kann keine harten, festen oder faserigen Nahrungsmittelbestandteile (Beispiel: Knochen, Nüsse, Ingwerwurzel) verarbeiten. Wenn Sie harte Gemüsesorten (Beispiel: Zwiebeln, Karotten) zugeben wollen, dann garen Sie diese Zutaten entsprechend vor.*

Legen Sie am besten ein saugfähiges trockenes Tuch bereit, um übergelaufene Flüssigkeiten bei Bedarf abzutrocknen.

1. Entfernen Sie alle ungenießbaren und harten Bestandteile (Knochen, Schalen, Stiele) von den Zutaten und schneiden Sie die Nahrungsmittel in nicht zu große Stücke, die ohne Gewaltanwendung durch den Füllschacht passen. Schneiden Sie das Fleisch am besten in 10 cm lange und 2 cm dicke Streifen

2. Setzen Sie das Gerät zusammen, wie unter ´Das Gerät zusammensetzen` beschrieben und stellen Sie ein geeignetes Auffanggefäß (Schale oder Teller) vor die Auslassöffnung des Schneckengehäuses.

WARNUNG: *Vergewissern Sie sich immer, dass das Gerät korrekt zusammengesetzt ist, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.*

3. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose für 220/230 V.

WARNUNG: Niemals *bei eingestecktem Netzstecker mit bloßen Händen in den Füllschacht greifen oder Fremdkörper (Haare, Tücher, Kochbesteck) in den Füllschacht gelangen lassen. Schieben Sie die Nahrungsmittel immer nur mit dem Stopfer nach unten. Halten Sie bei eingeschaltetem Motor niemals Ihr Gesicht über den Füllschacht.*

4. Drücken Sie auf den "Power"-Knopf an der Rückseite des Geräts (Abb. A). Das Display erleuchtet und Sie sehen auf dem Display die Motortemperatur, Arbeitszeit und zwei Kreise leuchten (Abb. B).

5. Befindet sich das Gerät im "ON"-Modus, ist auf dem Display ein Kreis zu sehen, welcher sich gegen den Uhrzeigersinn dreht (Abb. C).

6. Befindet sich das Gerät im "REVERSE"-Modus, ist nach ein paar Sekunden auf dem Display ein Kreis zu sehen, welcher sich im Urzeigersinn dreht (Abb. D).

WARNUNG:

• Wenn Sie den "POWER"-Knopf drücken, hören Sie ein Signalton. Das Gerät ist somit stromführend.

• Befindet sich das Gerät im "ON"-Modus, können Sie nur durch Drücken des "ON/OFF"-Knopfes die Betriebsbereitschaft stoppen. Wenn sich das Gerät im "ON"-Modus befindet, ist es nicht möglich den "REVERSE"-Knopf zu drücken.

• Wenn Sie in den "REVERSE"-Modus schalten, dauert es 4 Sekunden bis der Motor läuft. Der Timer am LCD-Display beginnt ab 4 Sekunden zurückzuzählen. Nach 5 Sekunden wird der Prozess automatisch gestoppt. Sie können nur durch Drücken des "ON/OFF"-Knopfes den Vorgang abbrechen.

• Wenn die Motortemperatur 80° C erreicht hat, beginnt die rote Warnlampe zu leuchten. Das Display zeigt die Zeit bis sich der Motor ausschaltet an. Nach dem Warnsignal schaltet sich automatisch der Motor aus, damit dieser nicht überhitzt.

7. Drücken Sie die Ein- und Aus-Taste (Abb. E), um das Gerät einzuschalten und füllen Sie die vorbereiteten Zutaten in die Einfüllschale. Beim Drücken der Ein- und Aus-Taste leuchtet nur der linke Kreis und dreht sich gegen den Uhrzeigersinn.

5. Schieben Sie die Zutaten mit dem Stopfer langsam im Füllschacht nach unten. Üben Sie dabei nicht zu viel Druck aus.

***WICHTIG:** Arbeiten Sie langsam und gleichmäßig. Versuchen Sie nicht, die Arbeit durch starkes Drücken zu beschleunigen. Dadurch kann sich die Schnecke festfressen und stecken bleiben. Der Stopfer dient lediglich dazu, die Nahrungsmittel im Füllschacht nachzuschieben.*

Sollten während der Arbeit keine Nahrungsmittel mehr austreten obwohl noch Nahrungsmittel im Füllschacht stecken, dann drücken Sie auf die Ein- und Aus-Taste und im Anschluss auf den Power-Schalter und arbeiten Sie nach den Hinweisen ´Störungen beseitigen`.

***WICHTIG:** Lassen Sie das Gerät nicht länger als 30 Minuten im Dauerbetrieb laufen. Nach 30 Minuten schalten Sie das Gerät aus und lassen den Motor für mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor Sie mit der Verarbeitung fortfahren.*
Sollte der Motor überlastet sein, fängt das Warnlicht im Display an rot zu blinken und Sie hören einen Signalton. Zeigt die Motortemperatur 80° C , dann sehen Sie beide Kreise im Display leuchten und das Warnlicht im Display leuchtet konstant rot. Der Motor schaltet sich in diesem Fall automatisch aus. Lassen Sie den Motor mindestens 30 Minuten abkühlen bevor Sie weiterarbeiten.

6. Sobald Sie Ihre Nahrungsmittel vollständig verarbeitet haben, drücken Sie auf die Ein- und Aus-Taste und dann den Power-Schalter, um das Gerät auszuschalten. Sobald der Motor steht, ziehen Sie den Netzstecker.

7. Nach der Arbeit: Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf dem Gerät eintrocknen. Zerlegen und reinigen Sie das Gerät sofort nach der Anleitung ´Pflege und Reinigung`.

Wurstherstellung

1. Verarbeiten Sie das Fleisch wie unter ´Mit dem Fleischwolf arbeiten` beschrieben. Würzen Sie das fertige Hack.

2. Montieren Sie den Wurstfüll-Vorsatz wie unter ´Montage zur Wurstherstellung` beschrieben.

3. Weichen Sie die Wursthülle ca. 10 Minuten in lauwarmen Wasser ein. Schieben Sie die feuchte Wursthülle im Anschluss über den Wurstfüll-Vorsatz.

4. Geben Sie das gewürzte Hackfleisch erneut in die Einfüllschale und schalten Sie das Gerät mit der Ein- und Aus-Taste ein.

***TIPP:** Sollte die Wursthülle am Wurstfüll-Vorsatz kleben bleiben, dann feuchten Sie die Wursthülle mit Wasser an.*

5. Sobald Sie Ihre Nahrungsmittel vollständig verarbeitet haben, drücken Sie auf die Ein- und Aus-Taste und dann den Power-Schalter, um das Gerät auszuschalten. Sobald der Motor steht, ziehen Sie den Netzstecker.

6. Nach der Arbeit: Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf dem Gerät eintrocknen. Zerlegen und reinigen Sie das Gerät sofort nach der Anleitung ´Pflege und Reinigung`.

Fleischtaschen/Kebbe zubereiten

Füllung für Kebbe

100 g	*Hammelfleisch, ein- bis zweimal im Fleischwolf zerkleinern*
1 1/2 EL	*Olivenöl*
1 1/2 EL	*fein gehackte Zwiebeln*
1/3 TL	*geriebener Piment*
1/2 TL	*Salz*
1 1/2 EL	*Mehl*

Hülle für Kebbe

mindestens 450 g mageres Fleisch vom Hammel, Kalb oder Rind
*höchstens 150-200 g Mehl**

1 TL	*geriebenes Piment*
1 TL	*geriebene Muskatnuss*
1 Prise	*Chillipulver*
1 Prise	*Pfeffer*

**Sie verbessern Konsistenz und Geschmack der Hülle, wenn Sie mehr Fleisch und weniger Mehl verwenden.*

1. Bereiten Sie die Füllung vor: Dünsten Sie die Zwiebeln leicht an. Zerkleinern Sie das Fleisch für die Füllung bis zu zweimal im Fleischwolf. Vermengen Sie danach die Zutaten der Füllung.

2. Zerkleinern Sie das Fleisch für die Hüllen dreimal hintereinander im Fleischwolf (zuerst mit der mittleren, dann mit der feinen Lochscheibe). Vermengen Sie das Produkt mit den anderen Zutaten der Hüllen und verarbeiten Sie es erneut dreimal hintereinander im Fleischwolf.

3. Schrauben Sie den Verschlussring ab und nehmen Sie die Lochscheibe und das Kreuzmesser heraus (siehe ‚Das Gerät zerlegen`).

***WICHTIG:** Achten Sie dabei darauf, sich nicht am Kreuzmesser zu schneiden.*

4. Setzen Sie das Gerät mit den Kebbe-Vorsätzen wieder zusammen (siehe `Montage zur Kebbeherstellung`)

***ACHTUNG: Niemals** die Kebbe-Vorsätze zusammen mit Kreuzmesser und Lochscheibe verwenden.*

5. Verarbeiten Sie den vorbereiteten Teig für die Hüllen mit dem Fleischwolf zur fertigen Hülle. Schneiden Sie die Hülle dann in Stücke der gewünschten Länge.

6. Frieren Sie die Hüllen kurz an.

7. Füllen Sie die vorbereiteten Hüllen mit der Füllung und braten Sie die gefüllten Kebbe in Olivenöl bis zur gewünschten Bräunung.

Pflege und Reinigung

***WARNUNG: Niemals** die Hände oder Fremdkörper in den Füllschacht stecken oder in den Öffnungen der Lochscheibe stochern, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt.*
Reinigen Sie die Bauteile des Fleischwolfs vor der ersten Inbetriebnahme und nach jeder Verwendung mit warmer Spülmittellösung. Beachten Sie bei Störungen die Hinweise unter ´Störungen beseitigen`.

Das Gerät zerlegen

WARNUNG: Um Verletzungen und Schäden am Gerät zu vermeiden: Drücken Sie immer zuerst auf die Ein- und Aus-Taste und dann auf den Power-Schalter, um das Gerät auszuschalten. Warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Bauteile abnehmen oder das Gerät reinigen oder bewegen.

1. Schalten Sie das Gerät aus (Ein- und Aus-Taste), drücken Sie den Power-Schalter, warten Sie, bis der Motor steht und ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose.

2. Nehmen Sie den Stopfer aus dem Füllschacht und die Einfüllschale vom Gerät.

3. Drücken Sie den Verriegelungs-Schalter und drehen Sie das Schneckengehäuse im Uhrzeigersinn, bis sich das Schneckengehäuse ohne Widerstand aus dem Motorgehäuse herausziehen lässt.

4. Lockern Sie den Verschlussring am Schneckengehäuse. Drehen Sie den Verschlussring dazu ein Stück gegen den Uhrzeigersinn.

5. Schrauben Sie den Verschlussring vom Schneckengehäuse ab und nehmen Sie die inneren Bauteile aus dem Schneckengehäuse heraus: Die Schnecke mit Kreuzmesser und Lochscheibe, Kebbe-Vorsätze, Wurstfüll-Vorsatz oder Spritzgebäck-Vorsatz.

***TIPP:** Sollten die Bauteile im Schneckengehäuse fest sitzen, dann stoßen Sie das Schneckengehäuse mit der Lochscheibe nach oben leicht auf ein ausreichend stabiles Schneidebrett auf.*

***ACHTUNG:** Beschädigen Sie dabei keine wertvollen Oberflächen (Beispiel: Tischplatte).*

6. Leeren Sie eventuell in der Schnecke zurückgebliebene Nahrungsmittelreste aus. Leeren Sie auch die Nahrungsmittelreste im Einfüllschacht mit einem kleinen Kochlöffel aus Holz oder Kunststoff vollständig aus.

Arbeiten Sie bei der Reinigung in folgenden Schritten

ACHTUNG: Niemals das Gerät oder Teile des Geräts in der Spülmaschine reinigen oder mit scharfen Reinigern, harten Scheuerhilfen oder harten, scharfkantigen Gegenständen reinigen. Scheuermittel und Scheuerhilfen zerkratzen die Oberflächen; scharfe Reiniger und Spülmaschinenreiniger führen zu Korrosion und Verfärbungen.

7. Reinigen Sie die Bauteile des Fleischwolfs in warmer Spülmittellauge.
Verwenden Sie dazu am besten Spülbürsten aus Kunststoff oder einen Spülschwamm. Angetrocknete Nahrungsmittelreste an den abnehmbaren Bauteilen können Sie wenige Minuten in warmer Spülmittellösung einweichen. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Bauteile dann sorgfältig ab.

8. Reiben Sie danach die verwendeten Lochscheiben, das Kreuzmesser und die Schnecke mit etwas haltbarem Speiseöl (Beispiel: Sonnenblumenöl) ein, um ein Verrosten zu vermeiden.

WARNUNG: ***Niemals*** *Motorgehäuse, Netzkabel oder Netzstecker in Flüssigkeiten eintauchen oder mit Flüssigkeiten übergießen.* ***Niemals*** *Flüssigkeiten in die Luftschlitze unter dem Motorgehäuse laufen lassen. Stochern Sie* ***niemals*** *mit irgendwelchen harten oder scharfkantigen Gegenständen in den Öffnungen des Motorgehäuses!*

9. Wischen Sie das Motorgehäuse mit einem feuchten, nicht tropfenden Tuch ab und trocknen Sie das Gerät danach sorgfältig ab.

Störungen beseitigen

Beseitigen Sie eventuell auftretende Störungen nach folgenden Hinweisen. Sollten Sie damit nicht erfolgreich sein, dann lassen Sie das Gerät bitte in einer Fachwerkstatt überprüfen.

Störung	*Ursache/Beseitigung*
Das Produkt ist nicht fein genug	*Verwenden Sie eine feinere Lochscheibe und/oder verarbeiten Sie die Zutaten mehrmals.*
Es befinden Sie noch Zutaten im Füllschacht, aber aus der Austrittsöffnung kommt nichts heraus.	*Der Fleischwolf ist verstopft. Drücken Sie sofort auf die Ein- und Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten. Arbeiten Sie nach der Anleitung ´Verstopfungen beseitigen`.*
Der Motor bleibt während der Arbeit stehen.	*Eventuell hat der Überlastschutz den Motor abgeschaltet. Drücken Sie sofort auf die Ein- und Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten. Arbeiten Sie nach der Anleitung ´Verstopfungen beseitigen`.*
Auch nach dem Ausleeren des Schneckengehäuses lässt sich das Gerät nicht wieder in Gang setzen.	*• Ist der Netzstecker eingesteckt? • Eventuell ist ein Knochensplitter oder ähnliches im Kreuzmesser verkeilt. Drücken Sie sofort auf die Ein- und Aus-Taste und dann den Power-Schalter, um das Gerät auszuschalten, und ziehen Sie den Netzstecker. • Zerlegen und reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile sorgfältig; ´Pflege und Reinigung`. • Wenn das Problem danach nicht beseitigt ist, dann lassen Sie das Gerät bitte in einer Fachwerkstatt überprüfen.*
Der Fleischwolf verstopft wiederholt während der Arbeit.	*• Eventuell arbeiten Sie zu schnell. Drücken Sie die Zutaten mit dem Stopfer nur leicht im Füllschacht nach unten.*

	• *Wenn Sie sehr feste Zutaten verarbeiten und ein sehr feines Produkt wünschen, dann sollten Sie zuerst mit der groben Lochscheibe arbeiten und das Produkt danach noch einmal mit einer feinen Lochscheibe verarbeiten.*
Das Schneckengehäuse wackelt während der Arbeit im Motorgehäuse.	*Das Schneckengehäuse ist nicht richtig montiert und eingerastet. Drücken Sie sofort auf die Ein- und Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten und montieren Sie das Schneckengehäuse wie unter ´Montage zur Hackherstellung` beschrieben.*
Das Produkt tritt an der Seite des Verschlussrings aus.	*Der Verschlussring ist nicht fest genug aufgeschraubt. Drücken Sie sofort auf die Ein- und Aus-Taste und dann den Power-Schalter, um das Gerät auszuschalten, und ziehen Sie den Netzstecker. Schrauben Sie den Verschlussring mit der Hand fest. Überdrehen Sie dabei nicht das Gewinde. Wenn Sie das Problem so nicht beseitigen können, dann zerlegen und reinigen Sie den Fleischwolfeinsatz.*

Verstopfungen beseitigen

Wenn die Nahrungsmittel im Schneckengehäuse verstopfen, dann tritt bei gefülltem Füllschacht kein Produkt an der Auslassöffnung aus und/oder der Überlastschutz schaltet eventuell den Motor bei Überhitzung automatisch ab.
ACHTUNG: *Schalten Sie bei einer Verstopfung im Schneckengehäuse sofort den Motor aus. Beseitigen Sie unbedingt zuerst die Störung, bevor Sie den Motor wieder einschalten.*

1. Drücken Sie auf den Power-Schalter, um das Gerät auszuschalten, und nehmen Sie den Stopfer aus dem Füllschacht.

2. Wenn der Motor durch die Verstopfung stehen geblieben ist, dann drücken Sie den Power-Schalter, um das Gerät komplett auszuschalten.

3. Drücken Sie die Reverse-Taste und lassen Sie das Gerät einige Sekunden im Reverse-Modus laufen. Die Schnecke dreht sich jetzt rückwärts und lockert so die Verstopfung.

ACHTUNG: *Sollte der Motor im Rückwärtsgang nicht sofort laufen, dann drücken Sie die Ein- und Aus-Taste und im Anschluss den Power-Schalter und ziehen Sie den Netzstecker. Zerlegen und reinigen Sie das Gerät, wie unter ´Pflege und Reinigung` beschrieben.*

4. Wenn der Motor im Rückwärtsgang gelaufen ist, dann drücken Sie nach einigen

Sekunden auf die Ein- und Aus-Taste. Wenn das Gerät dann nicht normal arbeitet und das Problem erneut auftritt, dann schalten Sie das Gerät mit der Ein- und Aus-Taste und dann mit dem Power-Schalter aus, ziehen Sie den Netzstecker und zerlegen und reinigen Sie das Gerät, wie unter ´Pflege und Reinigung` beschrieben.

Lagerung

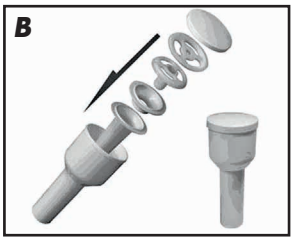
ACHTUNG: *Bewahren Sie das Gerät an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem es vor übermäßigen Belastungen (Stoß, Schlag, Hitze) geschützt und für kleine Kinder unzugänglich ist.*

Setzen Sie das Gerät vollständig zusammen (´Das Gerät zusammensetzen`). Dadurch sind die einzelnen Bauteile im Inneren des Schneckengehäuses geschützt und können nicht verloren gehen.

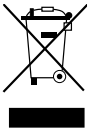
Das Netzkabel können Sie im Kabelfach unter dem Fleischwolfgehäuse aufgerollt verstauen (Abb. A).

ACHTUNG: Niemals *das Kabel knicken, verknoten oder einklemmen.*

Die Vorsätze sowie die Adapterscheibe können Sie zur Aufbewahrung im Stopfer verstauen (siehe Abb. B).



Entsorgungshinweise



Gerät und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott und Verpackungsmaterial entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll, nutzen Sie die Sammelstellen der Gemeinde. Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Verwitterung gefährliche Stoffe ins Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen, oder die Flora und Fauna auf Jahre vergiftet werden. Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte mindestens kostenlos zur Entsorgung entgegenzunehmen.

Information und Service

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de. Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an: Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de

Gewährleistung/Garantie

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitgehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte technische Eingriffe von Dritten führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.

Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

***Hinweis:** Für die Reparatur- und Serviceabwicklung möchten wir Sie bitten, Gastroback Produkte an folgende Anschrift zu senden: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt.*

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unfreie Sendungen nicht angenommen werden können. Einsendung von Geräten: Bitte verpacken Sie das Gerät transportsicher und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei. Bearbeitungszeit nach Wareneingang des defekten Gerätes beträgt ca. 2 Wochen; wir informieren Sie automatisch. Bei defekten Geräten außerhalb der Garantie senden Sie uns das Gerät bitte an die angegebene Adresse. Sie erhalten dann einen kostenlosen Kostenvoranschlag und können dann entscheiden, ob das Gerät zu ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet werden oder vor Ort kostenlos verschrottet werden soll.

Das Gerät eignet sich nur für den Einsatz im Haushalt!

GASTROBACK GmbH
Gewerbestraße 20 • 21279 Hollenstedt/Germany
http://www.gastroback.de • E-Mail: info@gastroback.de

20121126